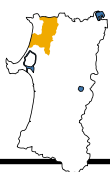




1「白神みょうが」のは場。昨年の出荷量は約130トン、売り上げは約12.8千万円。
 2「手作業が中心なので、歳をとっても栽培を続けていられる」とみょうが部会会計の小林秋雄さんと奥様のセツ子さん。約40年みょうがの栽培を続けている。現在みょうが部会は184名。3午前中に収穫を終え、午後からは自宅の小屋で出荷作業。4A等級の基準は色合いが良く、花芽が出ていないものが出荷条件。5A～Cと3等級の規格に分かれ、A・Bは50グラムパックに、B・Cは500グラムの袋で出荷される。



JAあきた白神 白神みょうが

能代市は日本でも有数のみょうがの産地と聞きました。特徴や栽培方法など詳しく知りたいです！



ナビゲーター
 営農経済事業本部
 営農経済課
 齊藤 祐也さん



栽培の年間作業スケジュールは？
 8月から9月が収穫の最盛期。収穫後は茎や葉は刈り取らずに光合成をたっぶりさせて地下茎に栄養を蓄えさせます。冬になると茎は自然に枯れるので、雪解けを待つ。そのほ場に肥料をまきます。その後みょうがの栽培面積の、約3倍分の稲わらをぎっしりと敷きます。稲わらは、土壌の高温を保持し生育を促進したり、水分の蒸発や土壌の乾燥を防止するなどさまざまな効果があります。
 4月下旬頃から葉は1週間に1枚の割合で出てきます。13枚目の葉が出る頃に実がつき始め、また収穫時期を迎えます。

●「白神みょうが」の生産量維持の裏にはJAや生産者の影の努力があったんですね！

「白神みょうが」の特徴を教えてください。
 秋田県の中でも雪解けが早く、昔から自生しているみょうがを食べる風習があった管内は、県内での生産量は1位と、言わずと知れた有数のみょうが産地です。
 十数年前から「白神みょうが」という品名でブランドを確立し、県内をはじめ、仙台や関東地方などに広く出荷しています。
 みょうがといえば、薬味としていただくという印象が強いと思いますが、「白神みょうが」は小ぶりでも柔らかいため、おひたしや天ぷらなど、メインのおかずとしても十分楽しんでいただけるほど味が濃厚であるという特徴があります。

今後の目標を教えてください。
 現在は病気の発生も影響し、ほ場面積は管内全体で40町歩ほどに減少してしまいました。平成元年には、ほ場面積は300町歩もあり、その頃には市町村別出荷量が能代市が全国1位になったことでもあります。
 現在でも高知・群馬に次ぐ全国有数の出荷量を誇る「白神みょうが」。このブランドを継承し続けられるよう、職員と生産者一体となって栽培に取り組んでいきたいと思っています。

※根茎腐敗病：菌で根や茎が腐る病気。

生産者さんに聞いてみた！

DATA

みょうがのおいしい食べ方をご紹介します！



●みょうがの肉巻きフライ
 【材料】(4人分)
 豚ロース…12枚 / みょうが…12個 / オクラ(先端を切りレンジにかける)…12本 / 大葉(3等分に切る)…10枚 / クリームチーズ(拍子木形に12等分に切る)…1箱(200g～250g) / 塩・コショウ・揚げ油…適量 (衣)小麦粉・パン粉…適量 / 溶き卵…1個 / 水…小さじ1

【作り方】
 ①豚ロースを広げて始めに塩・コショウを振り、みょうが、オクラ、クリームチーズ、大葉をのせて、クルクルと巻く。
 ②①を小麦粉、水を混ぜた溶き卵、パン粉の順につけ、170℃の油で2～3分ほど揚げる。



●みょうがとミズの梅肉和え
 【材料】(5人分)
 みょうが(千切り)…100g / ミズ(皮を剥いて湯通し)…150g / 梅漬け(みじん切り)…大2個 / 梅漬けのシソ(みじん切り)…少々 / ハチミツ…大さじ1
 【作り方】
 ①梅漬けとシソにハチミツを加える。
 ②みょうがとミズに①を混ぜる。

■お問い合わせ先
 JAあきた白神
 営農経済事業本部 営農経済課
 TEL.0185-55-0777
<http://akita-shirakami.jp>